DAIKIN

取扱説明書

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド 別添付

ダイキン IH クッキングヒーター 家庭用

2口 IH + ラジエントヒーター　鉄・ステンレス対応

機種名 HIH4MBD

トッププレート幅 60cm

ラジエントヒーター

3.0kW IH　3.0kW IH

このたびはダイキン IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイドとともに大切に保管してください。

「安全上のご注意」→ P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。

仕様

項目		仕様
機種名		HIH4MBD
電源		単相200V（50–60Hz共用）
消費電力		5.8kW（4.8kWに切り替え可能）
	左・右IHヒーター	3.0kW（100W相当~3.0kW 12段階火力調節）※
	中央ヒーター（ラジエントヒーター）	1.2kW（300W相当~1.2kW　3段階火力調節）
	グリル	調理メニュー 1.2kW （「手動」600W相当、900W相当、1.2kW 3段階火力調節）
	触媒用加熱ヒーター	250W
待機時消費電力		0.05W未満（電源「切」の状態）
コードの長さ		3芯キャブタイヤケーブル　0.7m
電源プラグ		250V–30A（接地極つき）
大きさ	本体	幅599 奥行560 高さ232〔mm〕
	グリル	幅240 奥行360 高さ124〔mm〕（有効高さ52〔mm〕）
質量（重さ）		約19.5kg

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

【総消費電力の切り替えについて】
本製品は、工場出荷時総消費電力を5.8kWに設定してありますが、4.8kWに切り替えることもできます。アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。詳細は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」へお問い合わせください。 → P.51

【オートパワーオフの時間の切り替えについて】
本製品は、工場出荷時約10分でオートパワーオフするように設定してありますが、約30分に切り替えることもできます。オートパワーオフするまでの時間が短いなどで、ご使用上不便があるときに選べます。詳細は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」へお問い合わせください。 → P.51

愛情点検

★長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

● IH クッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか	→	ご使用中止
●電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。 ●ビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。		故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

ダイキン工業株式会社
本　社　〒530-8323　大阪市北区中崎西二丁目4番12号　梅田センタービル
東京支社　〒108-0075　東京都港区港南二丁目18番1号　JR品川イーストビル
http://www.daikinaircon.com/
インターネット上の「ダイキンエアコンホームページ」アドレスです。

お客様メモ

ご購入店名

TEL

据付年月日　　年　　月　　日

3V011044-3　M10B286(1011)
2-K2377-1　K0(HP)

はじめにお読みください

「安全上のご注意」（→P.6~9）をお読みいただき、正しくお使いください。

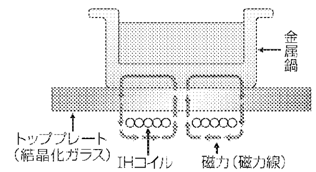
大火力　左・右IHヒーター

- 鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や厚さによって火力が弱くなることがあります。→P.10

鍋の加熱が早いので、お料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。→P.17

IH加熱の原理（イメージ図）



IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力（磁力線）によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

両面焼きグリル（水あり）

- 裏返す手間なく、片面ずつ強火でおいしく焼き上げる「七輪交互焼き」
- 魚焼き調理中に出る気になる煙・においを抑える「脱煙機能」

※少量の煙・においが排出されます。

材料の温度、大きさ、置く位置によって、焦げ目がつきにくい場合があります。焼き色が薄いときは追加焼きをしてください。→P.28

通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターに付いた脂が加熱され、煙やにおいが出ることがあります。

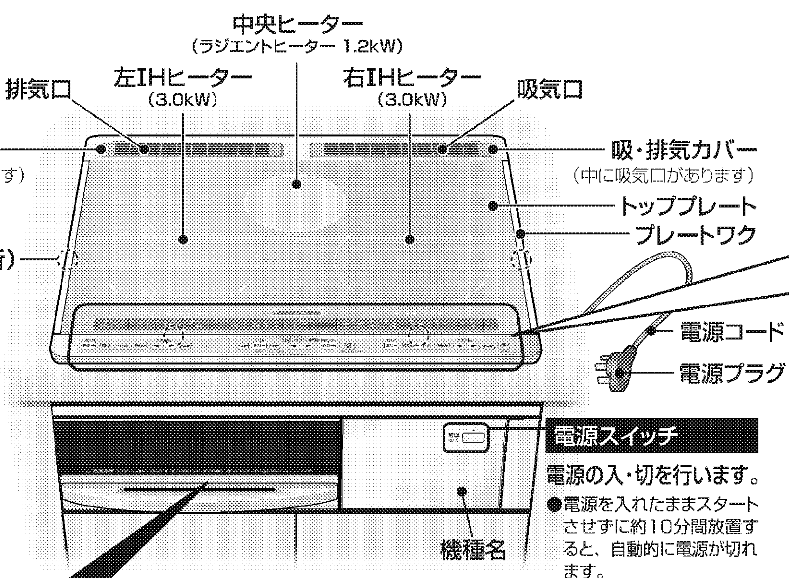
上面操作&ワンタッチ火加減操作

- 操作パネルを、すべて上面に配置。
  調理の具合を確認しながら、ラクな姿勢で火加減調節。

もくじ

各部のなまえ・操作パネル・付属品

P.00 は主な説明のあるページです。



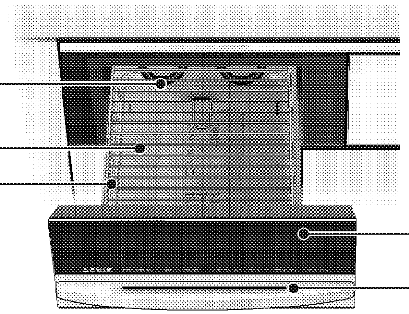
電源スイッチ

電源の入・切を行います。

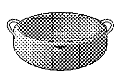
●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

グ リ ル

グリルドア・受皿・焼網は外して洗えます。P.34、35



付 属 品



◆天ぷら鍋(1個)
揚げもの調理をするときに使います。
揚げもの以外に使用しないでください。
炒めもの、煮もの、湯沸かしなどに使用すると、天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

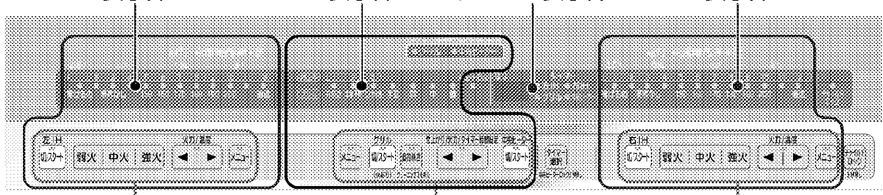
部品の交換・追加購入

部 品 名	部 品 番 号
焼網 (消耗部品)	1496008
天ぷら鍋	KHT−N40

ご購入の際はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください。P.51

上面操作パネル

●中央ヒーターとグリルは同時に使用できません。



ヒーターで調理をする

P.15~21

火力、温度、調理メニュー、通電スタート・切を行います。
火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。
設定内容や運転状態を表示部に表示します。

グリルで調理をする

P.22~28

調理メニュー、仕上がり、火力、追加焼き時間の設定、通電スタート・切を行います。
調理メニュー、仕上がりなど設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。
設定内容や運転状態を表示部に表示します。

グリル庫内をクリーニングする

P.35

グリルの庫内をクリーニングします。
●クリーニングのときは、焼網を外してください。

タイマー(残時間)の設定をする

P.29

左・右・中央ヒーター、グリルのタイマー設定をします。
●タイマーは複数のヒーターとグリルに設定することができます。
「揚げもの」または「湯沸かし」中のIHヒーターや調理メニュー「丸焼き」「切身・干物」「つけ焼き」中のグリルには、タイマーを設定することができません。

操作をロックする

P.30

全ての操作、または中央ヒーターのみロックします。
●ロックの設定・解除はボタンを約3秒間押します。
●設定内容は電源を切っても記憶しています。

安全上のご注意

この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

⚠危険	この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。
⚠警告	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。
⚠注意	この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

表示の例

⚠	「危険や警告や注意を促す」内容です。
🛇	してはいけない「禁止」内容です。
❗	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠危険

●火災・感電・けがの原因になります。

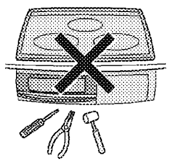
本体は

分解禁止

改造はしない

修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない

修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」(→P.51)にご相談ください。



⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する

・電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
・焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
・ピリピリと電気を感じる。
・その他の異常や故障がある。

据付のときは

●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

●電源プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよくふく

●アースを確実に取り付ける

アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

アース線を接続せよ

●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない

●電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

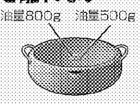
揚げもの・炒めものなどの調理中は

(●揚げもの・炒めものなどの調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります)

●揚げもの・炒めものなどの調理中はそばを離れない

●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない

市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。



●鍋底が変形したものは使わない

●油は500g(550mL)未満では調理しない

油は500g(550mL)～800g(880mL)の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●炒めもの・焼きものなど、油を使う調理をするときは、使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがありますのでそばを離れないようにしてください。また、過熱しないよう火力をこまめに調節してください。

●油煙が多く出たら電源を切る

●鍋はIHヒーターの中央に置く

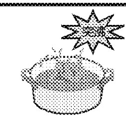
●揚げもの調理をするときは、必ず「揚げもの」を使用する (→P.18)

手動によるお好みの火力では揚げもの調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

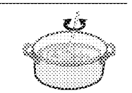
調理の際は

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない

水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう(突沸)して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。



●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる



使用中(調理中)・使用後は

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやグリルドアおよび庫内などの高温部に触れない

●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない

●炒めもの・焼きものなど、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない

使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないように火力をこまめに調節してください。

●市販の電磁調理器カバー※を使わない

安全機能が正しく働かない原因となります。

※トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。

トッププレートの上は

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない

下記のものは特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。

・カセットコンロ、ボンベ、缶詰、など
・アルミ製容器やパック(うどん等が入った簡易容器)、レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など
・スプーンなどの金属製小物
・その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)

安全上のご注意（つづき）

⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

本体は

●吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない
●吸・排気口に指を入れない
●本体や吸・排気口に水などをかけない
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

使用後は

●使用後は電源を切る
使わないときは、電源を切ってください。
●長期不在のときは専用ブレーカーを切る

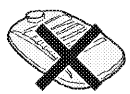
⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用する方は

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しないでください。



使用中(調理中)・使用後は

●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●あらかじめ加熱した油で「揚げもの」を使わない
油の温度を適正にコントロールできないため発火するおそれがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「強火」で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
●火気を近づけない
●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
●トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない

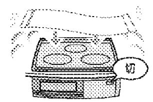
●揚げもの調理中は、飛び散る油に注意する
●油煙が多く出たら電源を切る

グリル使用中に

●グリル使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する
●消火するまでグリルドアを開けない（空気が入り、炎が大きくなります）

消火手順

①電源を切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ



※このときグリルドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※グリルドア（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます）

お手入れは

お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

グリルを使用するとき

●使用中や使用後はグリルドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。
●グリルドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またグリルドアに強い力を加えたりぶらさがらない
グリルドア、受皿、焼網などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因となります。
●受皿が破損した場合は使わない
キャビネット内に水などが落ちる原因となります。
●使用中は本体から離れない
●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。
●受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。
●同じ食品を繰り返し調理しない
発煙・発火するおそれがあります。

●使用中や使用後は、グリルドア、受皿、焼網は高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
●グリル庫内や受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用のつど掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

次の点もご注意ください

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因となります。
●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因となります。
●吸・排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。
●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因となります。
●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
ヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因となります。
●左・右IHヒーター使用中は磁力（磁力線）が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
- ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因となります）
- キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因となります）

●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因となります。
●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
[S IH]または[S CHIH]付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはIHクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。
●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、グリルドアの取っ手の温度に注意する
オーブンレンジの排気でグリルドアの取っ手が熱くなる場合があります。IHクッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバーが熱くなる場合があります。
●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。

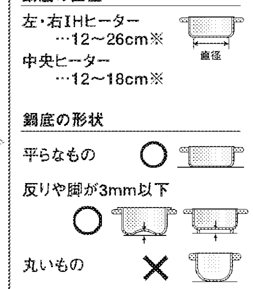
使える鍋の種類

鍋の材質と形状で、使える○ 使えない×を確認する

●左・右IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の [S IH] または [S CH·IH] マークの付いた鍋をおすすめします。
(鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください)

■ 使える鍋の材質

材質		左・右IHヒーター	中央ヒーター
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○ ホーロー鍋は空だきしたり焦げつかせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼きつき、トッププレートを破損する原因になります。	
ステンレス	鍋底に磁石がつくもの(磁性/18-0)	○	
	鍋底に磁石がつかないもの(非磁性/18-8、18-10)	○ [S IH] または [S CH·IH] の付いていない鍋は鍋底の厚さが厚くなると火力が弱くなることがあります。	○
多層鍋	間に鉄を挟んでいるもの(鍋底に磁石がつくもの)	○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります。	○
	間にアルミを挟んでいるもの(鍋底に磁石がつかないもの)	× 加熱できません	○
アルミ・銅		× 加熱できません	○ 打ち出し鍋は変形したり、火力が弱くなったりする場合があります。
ガラス・陶磁器(土鍋など)・直火用焼き網		× 加熱できません [S IH] または [S CH·IH] 付、「IHで使える」と表示しているものも含みます。	× 加熱できません 超耐熱ガラスは使えます。



■ 使える鍋の形状

鍋底の直径
左・右IHヒーター …12~26cm※
中央ヒーター …12~18cm※

鍋底の形状
平らなもの ○
反りや脚が3mm以下 ○
丸いもの ×

※鍋底の直径が大きいと、調理物によっては仕上がりにムラができる場合があります。

「揚げもの」で使える鍋について

「揚げもの」は、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。

◎鍋底が平らなもの(鍋底の反り1mm以下)

⚠警告 付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
火災の原因になります

「湯沸かし」で使える鍋について

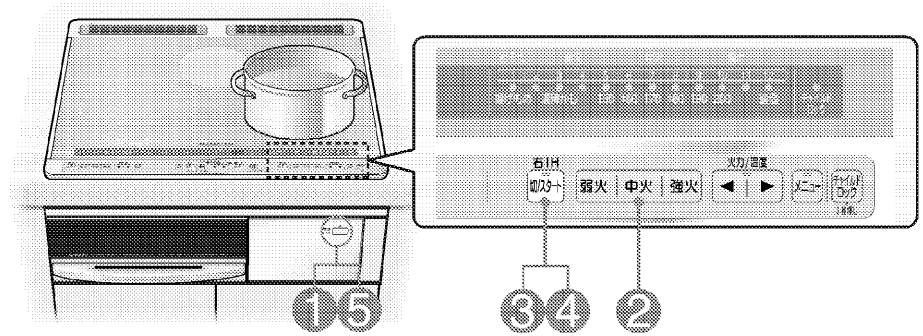
「湯沸かし」には [S IH] または [S CH·IH] 付の鍋で次のものを使用してください。
◎鍋底の直径が15~23cmのもの
◎鍋底が平らなもの(鍋底の反りや脚1mm以下)

湯沸かし推奨ケトル
品名:ケトル 型式:106346

ご購入の際はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください。(→P.51)

お手持ちの鍋を確認する

●右IHヒーターで説明しています。(左・右どちらのIHヒーターでも確認できます)



準備 確認する鍋に水(約200mL)を入れ、IHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる(ランプが点灯します)

2 中火 を押し
火力表示ランプを点灯させる

3 右IH 切/スタート を押し、**通電する**
▼
火力表示ランプを見る

4 確認が終わったら
右IH 切/スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**
(ランプが消灯します)

使える鍋、使えない鍋の表示

○ 使える鍋は加熱が始まります。

火力表示ランプ

× 使えない鍋は火力表示ランプが交互に点灯します。

交互に点灯

約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまですべての火力表示ランプが点滅して高温注意表示をします。

点滅

※右IH 切/スタート を押してから 中火 を押しても通電できます。